

MOTOR



Julen Martín

Los itinerarios de la nueva experiencia Mustang Road están encabezados por un coche guía.

Rutas gastronómicas y culturales en un Mustang

NOVEDAD Viajes guiados en los descapotables de la marca americana.

Nerea Serrano. Madrid

A principios de los 60 nació en Estados Unidos un nuevo concepto de coche más compacto y deportivo: el Ford Mustang. Uno de los mayores emblemas de la industria automovilística americana que el cine se ha encargado de magnificar. James Bond o el personaje de Ryan Gosling en *Drive* han popularizado unos coches que ahora conducirán los clientes de unas nuevas rutas viajeras. Mustang Road es una experiencia turística que han creado Álvaro Espinosa y Carlos Rico, directores de Realiza Events, una empresa especializada en dar soporte técnico a marcas y a otras agencias del mundo del motor. “Los clientes que contratan la experiencia conducirán un Ford Mustang descapotable y formarán una caravana encabezada por un coche guía conducido por un instructor profesional y un guía turístico”, adelantan a EXPANSIÓN sus creadores.



Julen Martín

Algunos de los Ford Mustang descapotables que se conducirán durante las rutas guiadas por El Escorial, Segovia, Toledo y Ávila.

Itinerarios y precios

Las rutas, que por ahora sólo abarcan Madrid y alrededores, llegarán hasta El Escorial, Segovia, Toledo y Ávila. Allí habrá visitas guiadas privadas para descubrir la cultura del lugar a través de sus monumentos y rincones representativos, para terminar con una experiencia gastronómica en restaurantes de la zona.

Aunque sus creadores están terminando de diseñar las rutas, ya está confirmado que en El Escorial la comida será en el restaurante Horizontal; en Segovia, en los restaurantes Lali y José María; mientras que en Toledo la experiencia gastronómica

Las rutas salen de Madrid y llegan a Segovia, Toledo y Ávila. Cuestan 790 euros por dos personas

El Ford Mustang nació en los 60 en EEUU y ha sido conducido en el cine por James Bond

será en Alfileritos 24 y por el Cigarral Nuestra Señora del Alcázar.

El precio es el mismo en cada ruta, 790 euros por dos personas (con un suplemento para las personas adicionales), e incluye el alquiler de coche, gasolina, entradas a museos, guías turísticos, seguros, gastronomía y asistencia.

¿A quién va dirigida esta propuesta? Espinosa y Rico explican que “a un viajero, sea turista nacional, internacional o residentes en Madrid, que quieren explorar el patrimonio histórico, cultural y gastronómico de esta región a bordo de un coche deportivo y emocional”.

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Raw Coco Green Bar, una opción saludable

Marta Fernández. Madrid

En la fiebre de la comida saludable, los formatos de negocio en torno a ofertas con predominio vegetal se multiplican en una ciudad como Madrid. Un ejemplo es Raw Coco Green Bar, un local situado en el barrio de Salamanca, con una oferta de alimentos orgánicos y frescos que sirven como base de una carta para desayunar, comer, merendar o picar entre horas. Aparte de este céntrico local, Raw Coco funciona ahora bajo el modelo de franquicia para crecer.

Con horario continuado desde primera hora hasta las 21:00 (lo que significa que este formato de negocio evita intencionalmente la franja de la cena) Raw Coco es una buena opción para desayunar, con una carta que aúna tostadas como la de Aguacate y tomate o las de Salmón o pavo con queso fresco; y boles, con un mix de cereales y muesli, frutas, yogur y *açai*. Se puede desayunar por un precio entre 8 y 16 euros.

Los boles son una opción de desayuno más contundente. En esta *mid-season*, como se refieren a esta época en Raw Coco, rige como bol estrella el de pitaya o fruta del dragón, procedente de América y rica en hierro, calcio y fósforo, además de proteína vegetal. Se completa con granola orgánica de chocolate, copos de coco y fruta de temporada. A mediodía, la oferta comprende desde ensaladas basadas en una combinación de proteínas, vitaminas y minerales, lo que se tradujo en opciones más invernales como la Ensalada de espinaca, cuscús, aguacate, verduras horneadas como chirivía, boniato y patata, con tofu ahumado, sésamo negro, salsa miel y mostaza; y que, con la llegada del buen tiempo, cuenta con opciones como la Ensalada de espinacas, arroz basmati integral o sal-

RAW COCO GREEN BAR

- **Dónde:** General Pardiñas, 21. Madrid. Tel.: 91 449 50 17.
- **Web:** <http://www.rawcoco.es>.
- **Fórmula:** Formato 'healthy'.
- **Precio medio para desayunar:** De 8 a 16 euros.
- **Precio medio para comer:** De 15 a 25 euros.
- **Horario:** Abre de lunes a viernes de 8:30 a 21:00 y sábado y domingo de 9:30 a 21:00.



Los boles, una opción de desayuno nutritivo.



Los batidos y zumos saludables son una de las especialidades de la casa.

ZUMOS Y BATIDOS

El local cuenta con una extensa carta de zumos y batidos, como los 'pharmacy shots', los 'detox juices', los 'smoothies' y los 'healthy cocktails', nombres que, en realidad, encierran una especie de chutes de vitaminas. Ahora mismo se despachan novedades como el 'smoothie' de kiwi y semilla de lino, con naranja, espinacas, plátano y kiwi, o el zumo vitamínico de naranja, zanahoria y fresa.

vaje, con cilantro y verduras horneadas como brócoli, espárragos trigueros, pimiento rojo, cebolla morada y zanahoria.



Raw Coco ha adoptado el modelo de franquicia como estrategia.